



埼玉版ニュース

THE SAIJIHAN NEWS

扱店長がお勧めする

地元のお店

▽紹介会社「日産サテイト埼玉北・寄居店」
▽紹介者「福島正則取締役、片山光男店長」

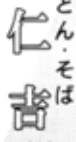
〈紹介換店の概要〉
オープンして八年目。過去に埼玉県内全ての日産ディーラーの中で、CSナンバーに輝いた実績を持つが、それに満足することなく、更なるサービスの向上をめざして片山店長以下、十一名のスタッフが「地域密着・お客様の気持ちを大切に」

し、愛されるお店づくりを目標として掲げ、日夜努力している。
〈寄居店と「仁吉」の関係〉
五年前に車を購入して戴いたことがきっかけ。現在も良い関係が続いている。

◇ うどん・そば「仁吉」
住所「本庄市児玉郡吉田林八九九-二」(電話)〇四九五-七二一七九〇

▽店主「庄藤勉」
▽営業時間「十一時三十分～十四時三十分 十七時～十九時三十分 定休日「不定休」

▽ホームページ
<http://www.nikichi.net/>



人気の「ごまだれそば、シンプルで「匠の味」を

——四季折々の旬の素材を活かして——

〈店の紹介〉
今年で十六年目。以前は都内に店を構えていたが、区画整理で立退きを余儀なくされ、友人の紹介で現在の場所に移転。店主のキャリアは三十五

年を超え、奥様も結婚前からは、年間を通じて人気。そば粉は北海道産、つでるといふ。その他にも、四季折々の旬の素材を使用した限定メニューもあるとのこと。シンプルながら素材の味を生かしている。

「化学調味料は一切使用しない」という店主のこだわり。調味料は「ごまだれは、市販のものを使用せず、ごまの自然な甘さが口に広がる。つゆの甘さ・辛さも絶妙。さらめを使っても、このように上品な甘みが



夫婦二人三脚で店を営んでいる



年間を通じて人気の「ごまだれそば」



温もりを感じるおそば処「仁吉」